

DAFTAR PUSTAKA

1. National center for Biotechnology Information. Formaldehyde. PubChem Compound Database. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/712> diakses Oktober 2017.
2. Government of South Australia. Formaldehyde. SA Health. <http://www.sahealth.sa.gov.au/wps/wcm/connect/public+content/sa+health+internet/health+topics/health+conditions+prevention+and+treatment/chemicals+and+contaminants/formaldehydediakses> Oktober 2017.
3. ATSDR. Medical Management Guidelines for Formaldehyde. Division of Toxicology and Human Health Sciences. <https://www.atsdr.cdc.gov/MHMI/mmg111.pdf> diakses Oktober 2017.
4. Afkhami A dan Bagheri H. Preconcentration of trace amounts of formaldehyde from water, biological and food samples using an efficient nanosized solid phase, and its determination by a novel kinetic method. *Microchimica Acta*.2012;176:217-27.
5. Menkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomer 033 Tahun 2012 : Tentang Bahan Tambahan Makanan.
6. BPOM. Laporan Tahunan 2012. Badan Pengawas Obat dan Makanan. http://www.pom.go.id/new/browse/more/laporan_tahunandiakses Oktober 2017.
7. BPOM. Laporan Tahunan 2013. Badan Pengawas Obat dan Makanan. http://www.pom.go.id/new/browse/more/laporan_tahunandiakses Oktober 2017.
8. BPOM. Laporan Tahunan 2014. Badan Pengawas Obat dan Makanan. http://www.pom.go.id/new/browse/more/laporan_tahunandiakses Oktober 2017.
9. BPOM. Laporan Tahunan 2015. Badan Pengawas Obat dan Makanan. http://www.pom.go.id/new/browse/more/laporan_tahunandiakses Oktober 2017.
10. Faradilla. Identifikasi Formalin pada Bakso yang Dijual pada Beberapa Tempat di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2014;3(2):156-8.
11. Sari SA. Perbedaan Kadar Formalin pada Tahu yang Dijual di Pasar Pusat Kota Padang dengan Pinggiran Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*.2014;3(3):466-9
12. Pratama MV. Identifikasi Formalin pada Ikan Asin yang Dijual di Pasar Raya Padang (Skripsi):Fakultas Kedokteran Universitas Andalas;2016.

13. Nudiya DR. Identifikasi Formalin pada Buah Anggur dan Apel yang Dijual di Pasar Raya Padang (Skripsi): Fakultas Kedokteran Universitas Andalas;2016
14. Setyani S, Astuti S, Florentina. Substitusi Tepung Jagung pada Pembuatan Mie Basah. Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian. 2017;22(1):1-10.
15. Rosida DA, Sargiman G, Widodo R, Sari MS. Mutu dan Kesukaan Konsumen Terhadap Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Ganyong dan Tepung Terigu pada Berbagai Taraf Perlakuan. Jurnal Agroknow. 2013;1(1):13-9.
16. Billina A, Waluyo S, Suhandy D. Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. 2014;4(2):109-16.
17. Budiarti A, Supriyanti, Musniah S. Pengaruh Perendaman Dalam Air Hangat Terhadap Kandungan Formalin pada Mie Basah dari Tiga Produsen yang Dijual di Pasar Johar Semarang. Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik. 2009;6(1):1-5.
18. Hutabarat P. Analisa Kandungan Formalin Pada Mi Basah Serta Ciri-Ciri Fisik Mi Basah Yang Positif Mengandung Formalin Dan Yang Negatif Mengandung Formalin Di Pasar Tradisional Medan Tahun 2010 (Skripsi):Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara;2010.
19. Utami EIR. Studi Identifikasi Kandungan Formlain dan Boraks dalam Mie Basah yang Diperoleh dari Pasar Tradisional Kota Semarang (Skripsi):Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro;2013.
20. Tatriatmadja SP, Rusli TR. Uji Formalin pada Makanan Mie di Sekitar Universitas Tarumanegara Jakarta. Seminar Nasional Hasil Penerapan Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat III. 2016;3(1):C663-9.
21. Scholar Chemistry. Formaldehyde, 37% Solution. Material Safety Data Sheet. [http://www.onboces.org/safety/msds/S/Scholar%20Chemical/Formaldehyde 37Pct 292.00.pdf](http://www.onboces.org/safety/msds/S/Scholar%20Chemical/Formaldehyde%2037Pct%20292.00.pdf) diakses Oktober 2017.
22. WHO. Formaldehyde. International Programme On Chemical Safety. <http://www.inchem.org/documents/ehc/ehc/ehc89.htm> diakses Oktober 2017
23. ACC. Formaldehyde. Chemical Safety Facts. https://www.chemicalsafetyfacts.org/wpcontent/uploads/2014/04/082514_ChemSafety_Print-Formaldehyde.pdf diakses Oktober 2017.
24. Mahdi C. Mengenal Bahaya Formalin, Borak, dan Pewarna Berbahaya dalam Makanan. Laboratorium Biokimia Jurusan Kimia FMIPA-

UB.<http://chanif.lecture.ub.ac.id/files/2012/04/MENGENAL-BAHAYA-FORMALIN.doc> diakses Oktober 2017.

25. Athanassiadis B, George GA, Abbott PV, Wash LJ. A Review of the Effects of Formaldehyde Release from Endodontic Materials. *International Endodontic Journal*. 2015;48:829-38.
26. WHO. Chapter 5.8 Formaldehyde. *Air Quality Guidelines – Second Edition*. http://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0014/123062/AQG2ndEd_5_8Formaldehyde.pdf diakses Oktober 2017
27. Laymena EH. Pengaruh Formalin Peroral Dosis Bertingkat Selama 12 Minggu Terhadap Gambaran Histopatologis Otak Tikus Wistar. *Jurnal Media Medika Muda*. 2012;1:1-14
28. ATSDR. Toxicological Profile for Formaldehyde. Public Health Services. <https://www.atsdr.cdc.gov/toxprofiles/tp111.pdf> diakses Oktober 2017.
29. Gosselin ER. *Clinical Toxicology of Commercial Products*, 5th ed. Baltimore:Williams and Wilkins;1984.
30. ACGIH. *Documentation of the Threshold Limit Values (TLVs) and Biological Exposure Indices (BEIs) - Formaldehyde*. Ohio: ACGIH® Signature Publications;2017.
31. National Research Council (US) Committee on Toxicology. *Formaldehyde – An Assessment of Its Health Effects*. Washington DC: National Academies Press (US);1980.
32. Girsang DY, Ranga A, Susilawati. Kasus Distribusi dan Penggunaan Formalin dalam Pengawetan Komoditi Ikan Laut Segar. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 2014;19(3):218-28
33. Yuliarti N. *Awas! Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI;2007
34. Nurkhamidah S. Identifikasi Kandungan Boraks dan Formalin pada Makanan dengan Menggunakan Scientific Vs Simple Methods. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat – LPPM ITS*. 2017;1(1):1-9
35. Laksmiani NPL, Widjaja INK, Sonia S. Stabilitas Formalin Terhadap Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan. *Jurnal Farmasi Udayana*. 2015;4(2):76-81
36. Purawisastra S, Sahara E. Penyerapan Formalin oleh Beberapa Jenis Bahan Makanan Serta Penghilangannya Melalui Perendaman dalam Air Panas. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. 2011;34(1):63-74

37. Yusuf Y, Zuki Z, Amanda RR. Pengaruh Beberapa Perlakuan Terhadap Pengurangan Kadar Formalin pada Ikan yang Ditentukan Secara Spektrofotometri. *Jurnal Riset Kimia*. 2015;8(2):182-8
38. Singgih H. Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin Menggunakan Sensor Warna dengan Bantuan FMR (Formalin Main Reagent). *Jurnal ELTEK*. 2013;11(1):55-70
39. Widyaningsih TD, Murtini ES. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Jakarta: Trubus Agrisarana;2006
40. Niswah C, Pane ER, Resanti M. Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin di Pasar Km 5 Palembang. *Jurnal Bioilmi*. 2016;2(2):121-8
41. Drastini Y, Widiasih DA. Studi Metode Schiff untuk Deteksi Kadar Formalin pada Ikan Bandeng Laut (Chanos-chanos). *Jurnal Sain Veteriner*. 2009;27(1):21-7
42. Astawan M. Membuat Mie dan Bihun. Jakarta: Penebar Swadaya;1999
43. Poma DJR. Uji Kandungan Formalin pada Mie Basah yang Dijual di Lingkungan Kampus Universitas Negeri Gorontalo Tahun 2013 (Skripsi): Fakultas Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan Universitas Negeri Gorontalo;2013
44. Universitas Andalas. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Formalin pada Beberapa Bahan Makanan yang Beredar di Pasar Raya Padang dan Sekitarnya. Repository Universitas Andalas. repository.unand.ac.id/4008/1/Elmatris_artikel.pdf diakses Maret 2018.
45. Wuisan FY, Sumampouw OJ, Pinontoan OR. Analisis Kandungan Formalin pada Mie Basah yang Dijual di Pasar Karombasan Kota Manado. *Meida Kesehatan*. 2017;9(3):1-6